

【新発売】プロテインは、食事に混ぜる時代へ。 シニアからお子様まで使える食卓用たんぱく質パウダー 『ちょこっと 粉たんぱく』が「粉なっとう」のはすやから登場！

『粉なっとう』や『粉ヨーグルト』を手がける「四国阿波はすや」(運営会社: 有限会社ハス商会、徳島県勝浦郡)は、2026年9月4日(金)、新商品『ちょこっと 粉たんぱく』を発売開始いたしました。



●『ちょこっと 粉たんぱく』は、食事に混ぜるだけで、たんぱく質+食物繊維を補える、食卓用たんぱく質パウダーです。

健康意識の高まりでたんぱく質への関心が高まる一方、摂取に悩む方も少なくありません。肉や魚を食事で十分に摂ることは難しく、プロテインには「甘い味が苦手」や「食事とは別だと続かない」という声も。そこで、無理なく続けやすいたんぱく質摂取を目指して「はすや」が開発したのが『ちょこっと 粉たんぱく』です。味噌汁やスープ、煮物などに、サッと溶かして使える、新発想のたんぱく質パウダー。あえて甘みや風味をつけていないシンプルな仕様だから、料理の味も邪魔しません。「飲む」から「いつもの食事に足す」、家族みんなで続けられる新しいたんぱく質習慣をお届けします。

▼商品特徴

【1】通常のプロテインより溶けやすい！

たんぱく質は本来、水に溶けにくい性質がありますが、はすや独自製法「早溶け仕立て」を採用し、溶けやすさにこだわりました。一般的なプロテインより溶けやすく、冷たい水にもサッと混ぜて使えるたんぱく質パウダーに仕上げました。

※自社調べ(一般的な大豆プロテインパウダーとの比較)

【2】料理の味を邪魔しにくい! 素材そのままの風味。

「粉たんぱく」は、原材料そのままの「ほんのり大豆風味」。素朴で優しい風味は、料理の味を邪魔しにくく、さまざまなシーンに合わせやすいため、アレンジ自由自在でご活用いただけます。

【3】粉末化+食物繊維で、からだが喜ぶ。

「粉たんぱく」は細かく分解(粉末化)されていることにより、肉や魚の塊に比べると、よりからだに取り入れやすくなっています。さらに、大根・れんこん・こんにゃく芋・さつまいも・ごぼうといった、5種の“和の根菜素材(国産)”を配合。昔から日本の食卓で親しまれてきた素材を組み合わせることで、いつもの食事にしっかり感をプラスできます。

※本製品100gあたり食物繊維6.1g(分析値)

【4】高品質だから、安心して毎日使える。

「粉たんぱく」には、「粉なっとう」を長年作り続けてきた豆のエキスパートである私たちが厳選した、高品質な「大豆」と「えんどう豆」由来のたんぱく質を使用しています。また、香料・着色料は一切使用せず仕上げています。

▼大さじ1杯(4g)で、たんぱく質3g。必要な量を自由に使える！

「粉たんぱく」は、プロテインと同等の純度のたんぱく質を、使う量を調整することで幅広いニーズに取り入れられます。[食が細い方やお子様][健康な体づくり][本格的なトレーニングをする方]など、目的に合わせた使い方ができます。

▼使い方

まずは、スプーン1杯から。お飲み物やお食事に混ぜてください。

- カレーやシチューなどをはじめ、卵焼きや和え物などの料理に。
- 朝食のお味噌汁やコーヒー、牛乳に。
- 栄養が不足しがちなインスタントのラーメンやスープに。